新商品

有機JAS認証の天然酵母のドライイースト

7月24日新発売

20956（陰陽洞）

有機穀物で作った天然酵母

168円（税込価格）**160円**（本体価格）　**9g**

【原材料】有機とうもろこし、有機小麦、有機馬鈴薯澱粉、酵母

ここがGOOD!

- ★厳選された酵母菌をオーガニック栄養素で培養
- ★簡単に発酵、2～3時間でパンが焼き上がる
- ★パン本来の小麦の香りが引き立ちます

厳選された酵母菌を、オーガニック小麦や純粋な湧き水を使った完全なオーガニック栄養素で育てた、天然酵母のドライイーストです。菌もそれを育てる原料も全て遺伝子組換フリー。酵母培養の工程では、もちろん一切化学薬品を使いません。使用法は一般ドライイーストと同じです。**パン種を起こす必要はありません。**

焼き上がりの後ゆっくり冷めてから、パン本来の小麦の香りが引き立ちます。有機JAS認証を取得した天然酵母ですので、オーガニックの小麦粉・砂糖・ドライフルーツ・油脂や海塩などを揃えれば、ご家庭のホームベーカリーで100%オーガニックのパンが焼けます。

●ムソー担当者から

「有機穀物で作った天然酵母」は、全ての製造工程を公開し、一般イースト製造における問題点（化学物質の多用、工場排水の環境汚染など）を全てクリアにした製品です。さらに使用法の制限がなく、一般イーストが使われている使用法であれば、どんな用途でも使えます。

手軽に失敗なく焼けます

パン用小麦粉の1%の天然酵母（菓子パン生地や全粒粉・雑穀を混ぜた生地には2%を目安に）を水に溶かず、小麦粉に直接混ぜます。最適ミキシング温度は通年28～30℃です。水温管理だけ注意すれば、簡単にパン生地を発酵させられます。開封後は冷蔵庫に入れ、1ヶ月以内に使い切ってください。

※ホームベーカリーをご使用の際は、各取扱説明書に従ってご使用ください。

再開商品

毎日続ける健康習慣　8月初旬再開

53572（ウメケン）

有機・梅肉エキス

2,100円（税込価格）
2,000円（本体価格）　**40g**

【原材料】
有機梅エキス
100%

53573（ウメケン）

有機・梅肉エキス粒

3,675円（税込価格）
3,500円（本体価格）　**90g**

【原材料】
有機梅エキス、
有機米粉

「梅肉エキス」は、国内産有機栽培の、大粒で良質な青梅果肉の搾り汁だけをじっくり煮詰め、およそ50倍に濃縮した梅エキスです。そのまま召し上がるか、薄めてハチミツなどを加えてお飲みください。「梅肉エキス粒」は、梅エキスと有機栽培の米粉を練り、召し上がりやすい丸粒に仕上げました。1日15～30粒を目安に水かぬるま湯でお召し上がりください。

●ムソー担当者から

梅エキスには、クエン酸をはじめとした有機酸類、ミネラルやムメフラールなど健康に役立つ物質が数多く含まれています。毎日続ける健康習慣として、おすすめです。

包材のデザイン変更

石けんハミガキの普及に一役

7月2日～8月末頃
2ケ月間限定

63444（シャボン玉）

せっけんハミガキ

399円（税込価格）
380円（本体価格）　**140g**

サンリオの人気キャラクター「リトルツインスターズ」とコラボレーションした、数量限定パッケージ。中身の処方や容量は従来パッケージと同じ、香料・色素・防腐剤を一切使用していない無添加石けんをベースにした石けんハミガキです。合成界面活性剤、サッカリン、防腐剤を一切使用しておりません。

※数量限定のため、出荷終了時期は前後する可能性があります。
※プロモーション終了後は従来の商品パッケージに戻ります。

●ムソー担当者から

石けんハミガキの普及を応援する好企画。お子さんだけでなく、サンリオグッズで育ったお母さん世代が飛びつきそう！かわいいキャラクターで店頭も華やかに。